

Safran - Sterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Margarine oder Butter, weich
100	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
1	Essl.	Rum
1	Prise	Salz
1	Briefchen	Safran (125 mg)
270	Gramm	Mehl

Anleitung:

Margarine oder Butter, Puderzucker und Eigelb, Rum, Salz und Safran zusammen sehr gut rühren, bis die Masse hell ist. Mehl zugeben und zu einem Teig zusammenfügen, mindestens 1 Stunde oder über Nacht kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen. Vor dem Backen kühl stellen.

Backen: Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.